



Druekompott med portvin

Ingredients

- ♥ 1 dl portvin
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 1 crema di balsamico
-
- ♥ 400 g blå druer

Instructions

Ha portvin, sukker og crema di balsamico i en liten kjele. La blandingen småkoke i 10 minutter så den får sirupskonsistens.

Del blå druer på midten. Ha de i kjelen og vend rund.

Ha blandingen i et serveringsglass og server til ost.

Tips

♥ Crema di balsamico er søt og tykk balsamicosirup. Fås kjøpt i de fleste matbutikker.

♥ Bruk faste, søte mørkeblå druer.



© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/druekompott-med-portvin)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/druekompott-med-portvin>